

Hauptspeisen

Wienerschnitzel (vom Kalb)

in der Pfanne mit Butter gebraten ^{a,d,g}, mit Zitronenscheibchen aus garniert
€19,50

Saltimbocca

gebratenes Kalbschnitzel mit Parmaschinken und Salbei, in Weißweinsauce ^{a,d,g,m,r}, dazu
reichen wir Bavettenudeln
€19,50

Involtini vom Kalb

mediterran gefüllt (mit Käse ^{d,g} und Spinat)
€19,50

Schweinemedallions im Speckmantel

auf dem Bohnenbett an feiner Gorgonzolasauce ^{a,d,g,2,3,4,r}, dazu reichen wir Kroketten
€19,50

„Kleinkarpatisches“ Rumpsteak

mit Schafskäse ^g, Tomaten und getrockneten Pflaumen gratiniert
€23,00

Pikantes Rumpsteak

mit grünem Pfeffer und feiner Cognac –Rahmsauce ^{g,1} überzogen
€23,00

Rumpsteak „à la Chef“

auf Grill-Kirschtomaten, Speck und grünen Bohnen ^{2,3,4}
€23,00

Rumpsteak mit Garnelenspieß ^e

€24,00

Rumpsteak mit Zucchini-Kräuter-Kruste

auf gegrillten Zucchini und mit salzigem Pellkartoffelspieß ^d
€23,00

FCK Rumpsteak

an Tomaten-Chili-Spiegel ^g
€23,00

Entrecôte 350gr.

mit Zwiebeln und Kartoffelgratin ^g
€30,00

Bunter gemischter Salat

Blattsalate der Saison mit Joghurtdressing _{g,j} oder Vinaigrette _{j,m}
Wahlweise mit Roastbeef, Hähnchen, Garnelen

€15,50

Hirtenteller

gegrillter Schweinerücken, natur mit Peperoni, Tzatziki,
Schafskäse _g, Pommes frites und Salat
-auf einem Teller serviert-

€18,50

Hähnchenbrustfilet in Sesamkruste _{d,k}

an Mangosauce

€18,50

Lachsfilet unter Meerrettich-Kruste _{c,d,g}

€19,50

Salsa verde zu Spaghetti _{d,e}

mit Garnelen

€17,50

„Catch of the week“

wöchentlich wechselnde Fischarten _c

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten servieren wir einen bunten Salatteller und eine Beilage nach Wahl:

Pommes		Kartoffelgratin _g		Kroketten _{a,d}		Bavettennudeln _d
		Gemüse der Saison		Wildreis		
		Ofenkartoffel _g		Bratkartoffeln _{2,3,4}		

Kinderteller

„Wilde-Kerle Schnitzel _{a,d,g}“

Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites, Ketchup und kleinem Salatgarnitur
€9,50

„Spongebob Nudeln _{d,g}“

Spaghetti oder Bavettennudeln mit Rahm- oder Tomatensauce
€7,50

Vegetarische / Vegane Gerichte

Hausgemachte Ravioli (vegetarisch)
mit Mozzarella, Frischkäse, Tomaten-Basilikum-Füllung _{d,g}
€14,50

Hausgemachte Ravioli (vegetarisch)
mit Parmesan-Kräuter-Füllung in Salbeibutter _{d,g}
€14,50

Hausgemachte Ravioli (vegan)
mit Karotten-Tomaten-Füllung _d
€14,50

Hausgemachte Tortellini (vegan)
mit frischem Spinat _d
€14,50